Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	**1-42-008829**	Page:	1/5
Ident/Release:	**F3877/002**		
Identification produit:	**Gélatine Or 500 Feuilles 200 Bloom PF**		

Description du produit:	Gélatine Or 500 feuilles Pouvoir gélifiant : 200 Bloom. Feuilles fines de 2 g. Origine porcine.

Déclaration

GTIN UC:	3660085019006
Dénomination légale:	Gélatine Or 500 feuilles
Remarque règlementaire:	Mentions possibles sur le packaging : Qualité or, 500 feuilles / kg, 200 bloom. Représentations possibles sur le packaging : néant Numéro d'aggrément : DE-BW 03004 EG
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - BP 80035 - F - 67023 STRASBOURG Cedex 1 Mail : condifa@condifa.fr
Remarques:	Force du gel en bloom: 185-230 pH : 4,70-5,70
Nomenclature douanière:	3503001000
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 5 ans (stocker à température ambiante à l'abri de la chaleur et de l'humidité).
Description du produit:	Gélatine destinée à la consommation humaine, catégorie G, norme NF V59-001.
Unité de conditionnement:	Etui de 1 kg

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-008829**
Ident/Release: **F3877/002**
Identification produit: **Gélatine Or 500 Feuilles 200 Bloom PF**

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	3660085019006	03506170003805	/	03506170008435
Nombre UC	1	18	72	504
Nombre UE	/	1	4	28
Nombre Couche	/	/	1	7
Poids net	1 000 g	18,000 kg	72,000 kg	504,000 kg
Poids brut	1 051 g	18,920 kg	75,680 kg	529,760 kg
Longueur (cm)	24	54,5	/	120
Largeur (cm)	8,3	38,9	/	80
Hauteur (cm)	12	27,3	/	206

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
100% gélatine porcine	Communauté Européenne, Suisse	porc

Liste d'ingrédients

Z17235 / 001

100% gélatine porcine

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Avec gonflement :
- Placez la feuille de gélatine dans l'eau froide.
- Laissez gonfler quelques minutes.
- Chauffez au bain marie à 50-65°C.
- Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète.

Dissolution directe :
- Placez la feuille de gélatine dans l'eau chaude à 70-80°C.
- Mélangez jusqu'à dissolution complète.

Ingrédients

		Produit non préparé	
	Unité	**100g**	**GDA (%)**
Energie	kJ	1462	17
Energie	kcal	344	17
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	0,0	0
- Sucres	g	0,0	0
Protéines	g	86	172
Sel	g	1,0	17

* Repères Nutritionnels Jounaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☐	☒		
- blé	☐	☐	☒		
- seigle	☐	☐	☒		
- orge	☐	☐	☒		
- avoine	☐	☐	☒		
- épeautre	☐	☐	☒		
- kamut	☐	☐	☒		
- souches hybrides	☐	☐	☒		
Crustacés et derivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☐	☐	☒		
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☐	☐	☒		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☐	☒		
- lactose	☐	☐	☒		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☐	☒		
- amandes	☐	☐	☒		
- noisette	☐	☐	☒		
- noix	☐	☐	☒		
- noix de cajou	☐	☐	☒		
- noix de pécan	☐	☐	☒		
- noix du Brésil	☐	☐	☒		
- pistache	☐	☐	☒		
- noix de Macadamia	☐	☐	☒		
- noix de Queensland	☐	☐	☒		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	☐	☐	☒		

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: **1-42-008829**
Ident/Release: **F3877/002**
Identification produit: **Gélatine Or 500 Feuilles 200 Bloom PF**

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum
E. Coli	dans 10 g	0
Salmonelles	dans 25 g	0
Aérobie nombre total de germes	UFC/g	1 000
Anaérobie sulfito-réducteur	UFC/g	10

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum
Degré Bloom	Bloom	185		230
Taux d'humidité	%	10		15
Cendres	%			2
Teneur en péroxyde	mg/kg			10
pH				5,70

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	☐	☒
contient du porc	☒	☐
contient du boeuf	☐	☒
contient du mouton	☐	☒
adapté aux végétarien (ovo-lacto)	☐	☒
adapté aux végétalien	☐	☒
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☒	☐
Certificat BIO	☐	☒
Ovo-végétariens	☐	☒
Lacto-végétariens	☐	☒